**Филе сибаса с кукурузой и молодым луком**

*(На 4 чел.)*

**Ингредиенты для приготовления филе**

* Филе сибаса 600 гр
* Белый лук 2 шт.
* Имбирь 20 гр
* Лавровый лист 2 шт.
* Лайм (только кожура)
* Масло 50 гр
* Соль
* Оливковое масло

**Ингредиенты для гарнира**

* Сладкая кукуруза 400 гр
* Сельдерей (корень) 120 гр
* Чеснок 20 гр
* Лук 60 гр
* Белое вино 20 мл
* Сметана 80 гр
* Петрушка 20 гр
* Соль
* Перец
* Оливковое масло

**Приготовление филе**

Филе сибаса приправить солью и жарить (на стороне с кожей) на оливковом масле на предварительно разогретой сковороде 3 мин. Затем перевернуть на другую сторону и добавить лавровый лист, имбирь, чеснок и сливочное масло, жарить еще 2 мин.

**Приготовление гарнира**

В предварительно разогретой сковороде обжарьте чеснок, лук и порезанный кубиками сельдерей.

Жарьте несколько минут, затем добавьте сладкую кукурузу и обжаривайте еще 3-4 мин., добавив соль и перец. В конце добавьте сметану и мелко нарезанную петрушку.

**Подача**

Выжать на обжаренное филе немного лаймового сока и подавать с гарниром и обжаренным на гриле молодым луком.